



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

BRUSCHETTA

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Kuru Soğan 1 adet
Domates 3 adet
Taze Fesleğen 10 adet
Kızarmış Kabak/Patlıcan 3-4 dilim
Mozzarella Peyniri 3-4 dilim
Sarımsak 2 diş
Zeytinyağı ½ çay bardağı
Füme Somon 3 dilim

Ekmek orta kalınlıkta kesilir ve fırın tepsisinde veya tavada iki taraflı fazla kurumadan ve kararmadan kızartılır. Sıvı yağ ve rendelenmiş sarımsak bir kaseye alınarak karıştırılır. Bu karışım sıcak ekmeklerin üzerine bir fırça yardımı ile eşit bir şekilde sürülür. Domatesler, soğan ve birkaç fesleğen yaprakları ince ince doğranır, tuz eklenerek karıştırılır ve bir kenara alınır. Mozzarella peynir dilimlenerek kesilir (Arzu edilirse kabak ve patlıcan da aynı biçimde ince dilimlenerek kızartılır). Sadece domates dilimleri veya füme somon dilimleri ile servis de yapılabilir. Hazırlanan malzemeler isteğe göre ekmeklerin üzerine yerleştirilir.

